

RISTORANTE

PESCHERIA

Ferrara



**Makorè**

# Il piacere contemporaneo

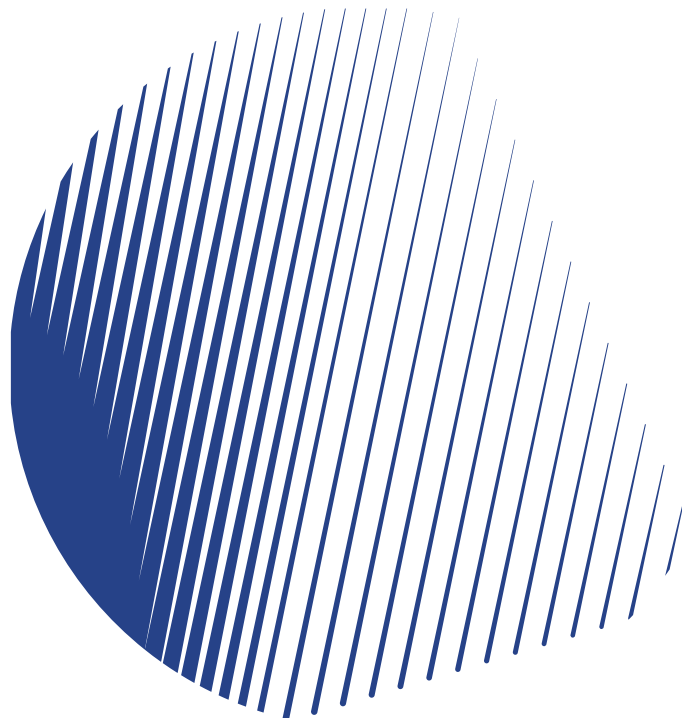
Una cucina legata alle tradizioni italiane, reinterpretata secondo tecniche e dettami moderni.

Il giovane chef Federico Belluco ha abbracciato il progetto di Makorè per poter proporre il suo credo in una terra distante, ma non lontana concettualmente, da quella natale, il Piemonte.

Le numerose esperienze che ha collezionato in Italia e all'estero, vere e proprie finestre dalle quali ha sempre catturato i raggi di luce migliori, lo hanno portato fino a Ferrara.

A voi la scoperta del gusto, consapevoli del fatto che il viaggio gastronomico inizia con la curiosità. Quella di scoprire un ingrediente raro, una consistenza mai provata prima e un equilibrio nuovo, perfetto nella sua rinnovata veste.





# Inverno

65 €

*Tagliatella* di bufala e champignon 20 €

*Ribollita* al grano saraceno e spezie 22 €

Cavolfiore, uovo e capperi 24 €

Consistenze e aromi di carota 12 €

*Il menù scelto si intende esteso per tutto il tavolo*





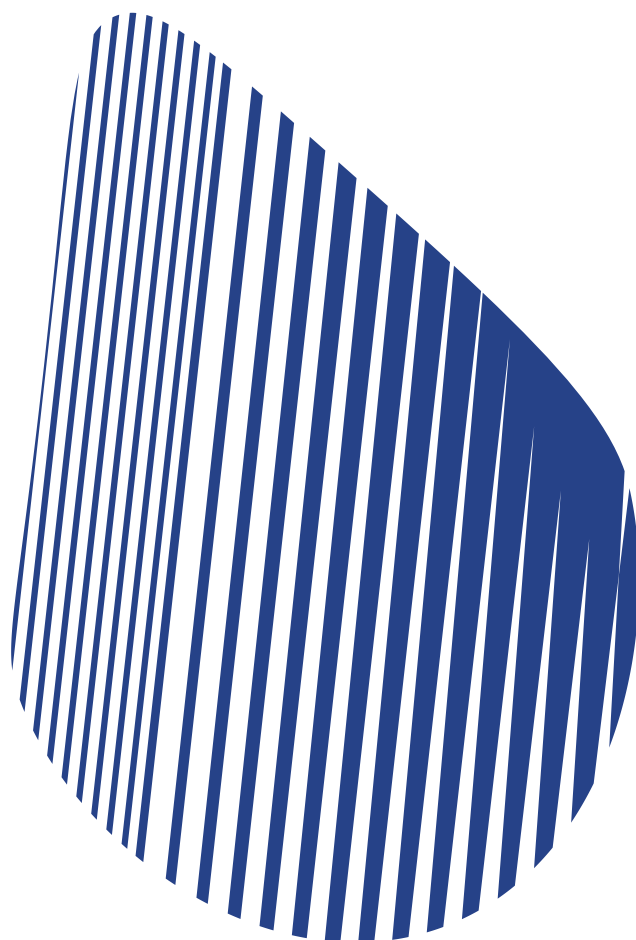
# Estense

80 €

Trota marinata al bergamotto, puntarelle e le sue uova	22 €
Cozza, broccolo e patata	22 €
Cappellacci di baccalà e topinambur	24 €
Stracotto, sedano rapa e pomelo	32 €
<i>Panpepato e mela</i>	12 €

*Il menù scelto si intende esteso per tutto il tavolo*





# Oltre le mura

120 €

Crudo di gambero, cardo e olive	26 €
<i>Spaghetti</i> al ragù di coniglio	24 €
Fusillone, acciughe, pomodoro e cime di rapa	22 €
Risotto allo stracchino, riccio di mare e zenzero	26 €
Ombrina, funghi e furikake	30 €
Spada, ostrica e zafferano	34 €
Crema di latte e variazione di agrumi	12 €
<i>Montblanc</i> , porcino e caffè	12 €

*Il menù scelto si intende esteso per tutto il tavolo*





# Allergeni

Si prega di informare prontamente il personale di sala per l'eventuale presenza di allergie o intolleranze alimentari al fine di fornire un adeguato trattamento.

Al fine di garantire la freschezza degli ingredienti, in ottemperanza alle prescrizioni del reg. CE 853/2004- all.III, sez. VIII, cap.3, D, punto 3, alcuni dei prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento di temperatura.



INSTAGRAM

[ristorante\\_makore](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

WEB

[makore.it](#)

TELEFONO

[+39 0532 092068](tel:+390532092068)